

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 28 сентября » 20 23 г.

Комиссия в составе:

Келлер А.В., председатель Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Давлетгареева А.А., член Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Торошцева П.И., ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 5

составила настоящий акт о том, что « 28 сентября » 20 23 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

8 Марта 11а

Время проверки: 9.35 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	82°
Весовое соответствие блюд	130x4 = 440 гр.
Вкусовые качества готового блюда	м.с.о. м.к.с.о., со.с.е. за.ч.а.к.и.с.р.л. Со.с.р. с.д.и.с.р.а.т.н.о. е.о.с.л.и.в. в.и.ч.е.в.н.и.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да

Организация питания:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	+
	Б) да	

Выводы и рекомендации комиссии: Проверка организации работы столовой укомплектованности персоналом. Выводы: Качеством пищи и качеством обслуживания. Рекомендации: проверить соблюдение требований к организации приема пищи в соответствии с утвержденным меню.

Подписи членов комиссии:
 [Подпись] Золотых Н.И. (7-12 лет)
 [Подпись] Давыдова Г.А.
 [Подпись] Волков А.В.

С актом ознакомлена _____ директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.